RecetaKA

SAQUITOS DE PATATA



Ingredientes para 9 porciones: 500 g de patatas / 1 cebolla / 1/2 pimiento dulce / 100 gramos de mozzarella / perejil / masa filo / aceite de oliva / sal y pimienta

LACTEOS

CONTIENE GLUTEN

Elaboración

1. Pelar y cortar las patatas en octavos. Echarlas en una olla, cubrir con agua y cocinar a fuego medio.
2. Picar la cebolla en brunoise. Rehogar en una sartén a fuego medio con un poco de aceite. Añadir una pizca de sal.
3. Cortar los pimientos en brunoise. Añadir a la sartén junto con la cebolla. Rehogar a fuego medio.
4. Retirar las patatas cocidas y aplastarlas con un tenedor o similar hasta obtener un puré fino.
5. Añadir la cebolla y el pimiento. Picar finamente el perejil y añadir al bol.
6. Rallar el queso y añadir al bol. Salpimentar y mezclar perfectamente.
7. Montando los saquitos: estirar una hoja de masa filo. Pintar con aceite de oliva.
8. Colocar una cucharada generosa de mezcla en la parte central según el sentido más ancho y junto a uno de los extremos estrechos.
9. Plegar la parte inferior y la superior de la hoja sobre la mezcla de modo que la mezcla quede envuelta.
10. Enrollar en el sentido más ancho hasta obtener un saquito apretando ligeramente para que quede un saquito compacto. Colocarlo sobre una fuente previamente cubierta con papel de horno. Repetir con todas las hojas filo
11. Pintar con aceite de oliva y hornear durante 15'—20'
12. Emplatar

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil